

TORTE SALATE

Tomasini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

250 gr

ACQUA 150 gr

SALE 4 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½

bicchieri

LIMONE ½

VINO BIANCO ½ bicchieri

PER IL RIPIENO

RICOTTA DI PECORA 200 gr

STRUTTO 50 gr

UOVA 3

SALSICCIA DI MAIALE 200 gr

RAGUSANO STAGIONATO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Tirate due sfoglie di pasta molto sottili dalla pasta realizzata secondo la ricetta delle scacce.



- 2 In un tegame fate cuocere la salsiccia tagliata a rondelle.



- 3 Spalmate su ciascuna sfoglia con la mano prima lo strutto e poi la ricotta, distribuite il formaggio a scaglie, la salsiccia cotta e le due uova sbattute.



4 Arrotolate la sfoglia e tagliate il rotolo in 4 o 5 pezzi.



- 5 Ungete una teglia da forno e sistematevi i pezzi del rotolo in senso orizzontale a forma di rosa, su ognuno versatevi un cucchiaino dell'uovo sbattuto.



- 6 Infornate per circa mezz'ora.